



# Biskopt

przepisy.pl



30 minut



Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- mleko w proszku - 2 szklanki
- cukier - 6 łyżek
- jajka - 6 sztuk
- mąka - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

## Wskazówki pieczenia:



35 minut



220 °C



## Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Jajka ubić i dodawać cukier.
2. Całość delikatnie wymieszać z przesianą mąką i proszkiem do pieczenia.
3. Masa: Mleko zagotować z cukrem i cukrami waniliowymi. Ostudzić.
4. Miękką Kasię utrzeć na puch.
5. Wsypać mleko w proszku.
6. Wylać na upieczony biskopt.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)